

- 1 Bunte Bentheimer Schweine **8**
- 2 Westfälischer Knochenschinken **22**
- 3 Pumpernickel **30**
- 4 Sasse Lagerkorn **44**
- 5 Traditionelle Münsteraner Küche **56**
- 6 Töttchen, Wurstebrot, Leberbrot **70**
- 7 Ravensberger Lappenpickert **82**
- 8 Schlichte Steinhäger **88**
- 9 Adeliges Pils **96**
- 10 Nieheimer Käse **104**
- 11 Teutoburger Rapsöl **116**
- 12 Bergische Forellen **130**
- 13 Bergische Kaffeetafel **144**
- 14 Burger Brezeln **152**
- 15 Uerige Altbier **160**
- 16 Düsseldorfer Senf **174**
- 17 Dicke Sauerländer **178**
- 18 Schwerter Senf **190**
- 19 Walbecker Spargel **202**
- 20 Grafschafter Weinbergschnecken **212**
- 21 Sortenreiner Apfelsaft **220**
- 22 Feldschlösschen „Malzbier“ **232**
- 23 Rheinischer Zuckerrübensirup und rheinisches Apfelkraut **240**
- 24 Schreckenskammer Kölsch **248**
- 25 Lapinchen und Lammour **260**
- 26 Klosterlikör und Erbsensuppe **276**
- 27 Siegerländer Schanzenbrot **290**